

Rinderbraten aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Die ist das Rezept von Susanne Altschuh

Zutaten:

1-1,5kg Rinderbraten

Senf

Salz und Pfeffer

Den Rinderbraten mit dem Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.

Ein kleines Stück Sellerie

3 kleine Karotten

1 Stückchen Lauch

Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden und in den Ofenmeister füllen. Den Rinderbraten darauflegen.

Sauce:

1 Dose stückige Tomaten

30ml Trockenem Rotwein (oder mehr)

20g braunen Zucker

2 EL Senf

2 EL Tomatenmark

2 TL Gemüsebrühe

1 TL Knoblauch Gewürz

Pfeffer

Alle Zutaten in die Nixe füllen mit dem Schneebesen verrühren und über den Rinderbraten gießen.

2 Zwiebeln fein hobeln und auf den Rinderbraten legen.

Nun das Ganze mit dem Deckel in den vorgeheizten Backofen bei 180°/Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene/Rost ca. 2-2,5 Std garen.

Wer mag kann die Sauce später in einem Topf oder im Thermomix pürieren. Ich habe das nicht gemacht, da wir es so mögen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Fachberatung mit Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de